

2024학년도 여름학기 현장실습학기제 실습생 모집 기관 세부내역

연번	실습기관명	사업장 소재지	실습장소 소재지	신청가능 전공	실습업무내용	선발 인원	성별	학년	실습시작 ~ 종료일	실습기간	강좌명	전공구분	학점	실습지원비	근무시간	비고
1	한화호텔앤드리조트㈜ 설악	강원도 속초시	강원도 속초시	관광경영, 항공서비스 등 관광관련 계열	○ 프런트 - 객실영업 및 예/투숙관리, 고객응대 및 컴플레인 처리 (객실 고객 체크인/체크아웃 응대, 객실 탈리버리 업무 외 기타 객실관리에 필요한 업무 수행) ○ F&B - 식음업장(레스토랑, 뷔페 등) 관리 및 부대업장 운영 (조식뷔페 서브 인/아웃, 식음업장 정리정돈, 청소)	무관	무관	3학년, 4학년	2024. 7. 1 ~ 2024. 8. 31	2개월	현장실습1(8주) or 현장실습2(8주) or 현장실습3(8주)	전공선택	6	월: 2,060,740원	8:30~17:30 (스케줄근무)	현장실습지원시스템 내 신청 • 2024. 5. 31. 마감 • 서류전형 진행 예정
2	오키드호텔	강원도 원주시	강원도 원주시	관광경영, 항공서비스 등 관광관련 계열	○ 객실관리시스템(RMS)업무, 객실 OMS 시스템 습득(산하 원스), 식음 서비스 업무 - 하우스키핑 교육, 식음료팀 업무 교육, 부대시설 관리교육, 운영관리시스템 숙달 - 기본 호텔 업무, 객실 PMS 교육, OTA 교육 등	2	무관	3학년, 4학년	2024. 7. 1 ~ 2024. 8. 31	2개월	현장실습1(8주) or 현장실습2(8주) or 현장실습3(8주)	전공선택	6	월: 2,060,740원	9:00~18:00 (스케줄근무)	현장실습지원시스템 내 신청 • 2024. 5. 31. 마감 • 면접 별도 진행 예정
3	㈜소노인터내셔널 단양지점	충청북도 단양군	충청북도 단양군	관광경영, 항공서비스 등 관광관련 계열	○ 프런트 - 객실/입퇴실 관리, 리조트 내 전반적인 상품안내 서비스 ○ 컨시어지 - 고객영접 및 환송 서비스, 각종 information 제공 ○ 홀지원 - 식음업장 오픈,마감 관리, 고객응대 및 테이블 서비스 ○ 부대영업(발판) - 오션플레이/부대업장 이용객 안내 및 응대	무관	무관	3학년, 4학년	2024. 7. 1 ~ 2024. 8. 31	2개월	현장실습1(8주) or 현장실습2(8주) or 현장실습3(8주)	전공선택	6	월: 2,060,740원	8:00~17:00 (스케줄근무)	현장실습지원시스템 내 신청 • 2024. 5. 29. 마감 • 면접 별도 진행 예정
4	더케이제주호텔	제주도 제주시	제주도 제주시	관광경영, 항공서비스 등 관광관련 계열	○호텔 객실부: 하우스키핑, 컨시어지 - 하우스키핑: 퇴숙고객 객실 분실률 관리, 객실내 미니바 점검 및 운영, 객실 바품 및 소모품 공급 - 컨시어지: 로비에서의 투숙객 요구사항 관련 서비스 지원, 일대 관광 등 여행 관련 정보 제공 ○ 호텔 식음료 업장: F&B - 고객 환송 및 테이블 점검, 식기류 정리 및 테이블 세팅 등 - 교역의 요구와 의견 수용, 신속하고 친절한 대응을 통한 만족도 향상	7	무관	3학년, 4학년	2024. 7. 1 ~ 2024. 8. 18	7주	현장실습1(4주) or 현장실습2(4주) or 현장실습3(4주)	전공선택	3	월: 2,060,740원	9:00~18:00 (스케줄근무)	현장실습지원시스템 내 신청 • 2024. 4. 30. 마감 • 면접 별도 진행 예정
5	㈜친환경계획그룹 청연	서울시 강남구	서울시 강남구	건축	○ 에너지절약계획서 등 인증관련 업무 - 에너지절약계획서 작성 업무 이해, CAD를 활용한 검토기법 습득 - 건물 외벽에 대한 이해, 외피 규정 및 면적 산출(도면이해, 형별성능 이해 등) - 에너지절약계획서 작성	2	무관	4학년	2024. 7. 1 ~ 2024. 8. 31	2개월	현장실습1(8주) or 현장실습2(8주) or 현장실습3(8주)	전공선택	6	월: 1,545,555원	9:00~18:00	현장실습지원시스템 내 신청 • 2024. 5. 31. 마감
6	모바일앱개발협동조합	서울시 노원구	서울시 노원구	컴퓨터공학, IT소프트웨어	○ 앱개발 - 프로젝트 관련 오리엔테이션 - SW 개발교육( 초기세팅, 개발 아이템 협의, 상세 스펙 협의 등) - 본 프로젝트 참여(참여 프로젝트별 내용 상이함)	2	무관	3학년, 4학년	2024. 7. 1 ~ 2024. 8. 31.	2개월	현장실습1(8주) or 현장실습2(8주) or 현장실습3(8주)	전공선택	6	월: 2,070,000원	9:00~18:00	현장실습지원시스템 내 신청 • 2024. 5. 24. 마감 • 면접 별도 진행 예정
7	㈜소노인터내셔널 - 비발디파크	강원도 홍천군	강원도 홍천군	관광경영, 항공서비스 등 관광관련 계열	○ 프런트 - 객실 입/퇴실 관리, 리조트 회원관리, 객실 등록 및 마감관리 등 ○ 컨시어지 - 접객업무, 도어/벨 서비스, 짐운반 서비스 등 ○ 홀지원 - 레스토랑 식음료서비스, 영업장 오픈 및 마감, 환경 및 위생관리 ○ 홀지원(프런트 통합직무) - 팻 객실 입/퇴실 관리, 팻업장 식음료서비스, 팻 라운지 운영 등	무관	무관	3학년, 4학년	2024. 7. 1 ~ 2024. 8. 11	6주	현장실습1(4주) or 현장실습2(4주) or 현장실습3(4주)	전공선택	3	월: 2,090,000원	8:30~17:30 (스케줄근무)	소노인터내셔널 채용 사이트 내 신청 • 2024. 4. 30. 마감 • 5월 10일~17일 면접 진행 예정

※ 세부내용은 현장실습지원시스템에서 확인 가능

※ 근무형태-스케줄근무지의 경우 실습기관과 사전 협의 하에 야간근무 가능성이 있음

※ 현장실습지원시스템 링크: <https://intern.halla.ac.kr/index.do>

[별지 제1호 서식]

# 표준 현장실습학기제(Co-op) 운영 계획서

## ■ [붙임1] 표준 현장실습학기제(Co-op) 운영 계획 및 직무기술서

운영과정	▪방학과정 [ <input type="checkbox"/> ]      ▪학기과정 [ <input type="checkbox"/> ]      ▪방학/학기 연계과정 [ <input type="checkbox"/> ]
운영유형	▪직무체형형 [ <input type="checkbox"/> ]      ▪채용연계형 [ <input type="checkbox"/> ]
실습기간	'24년 1월 3일 ~ '24년 2월 29일
정규실습 시간	오전 08시 30분 ~ 오후 17시 30분 (▶휴게시간 1시간 포함하여 작성)
실습요일	월 [ <input type="checkbox"/> ] 화 [ <input type="checkbox"/> ] 수 [ <input type="checkbox"/> ] 목 [ <input type="checkbox"/> ] 금 [ <input type="checkbox"/> ] 토 [ <input type="checkbox"/> ] 일 [ <input type="checkbox"/> ]
연장실습 여부	▪연장실습 없음 [ <input type="checkbox"/> ] ▪상황별 실시 [ <input type="checkbox"/> ] ▪주기적/상시적 실시 [ <input type="checkbox"/> ]
산재보험 가입	▪참여 학생에 대한 산재보험을 의무 가입함(법적 의무가입)
기타사항	▪운영 과정에 대한 별도의 근로계약 체결 여부 Y [ <input type="checkbox"/> ] / N [ <input type="checkbox"/> ] *근로계약 체결 시 관련사항 또는 기타 특이사항 등 기입

실습지원비	정규실습시간	▪지급기준 : [월/주 기준 중 선택] ▶ [ 월 기준 ] / [ 2,060,740 ]원
	연장실습시간	▪지급기준 : [시간 기준] / [ 9,860*1.5 ]원 (*교육부 고시 기준에 따라 작성)
	지급예정일	▪당월 [ <input type="checkbox"/> ]일 또는 ▪익월 [ 10일 ]일 (*익월의 경우 15일 이내 지급)
기타 지원 사항	▪식사 [ <input type="checkbox"/> ]    ▪교통 [ <input type="checkbox"/> ]    ▪기숙사 [ <input type="checkbox"/> ] ◀현물지원 사항	

현장교육 담당자	부서명	지원팀	성명	구일진	직위	사원
	연락처	033-630-5635	휴대폰	010-5370-6994		
	이메일	tbppp6@hanwha.com				

실습 직무	부서명	콘도영업팀/CC영업팀(골프장)				
	주소	강원도 속초시 미시령로 2983번길 111호				
	직무명	콘도(프런트,F&B,조리사) 골프장(F&B,조리사)				
	교육 목표	*현장 실무를 통한 경험 제고 ● 졸업 후 채용 연계 가능				
	직무개요	<ul style="list-style-type: none"> <li>* 프런트: 객실영업 및 예/투숙관리, 고객응대 및 컴플레인 처리</li> <li>* F&amp;B: 식음업장(레스토랑,뷔페 등) 관리 및 부대업장 운영</li> <li>* 조리사: 학식/뷔페 음식 조리</li> </ul>				
운영						

## 표준 현장실습학기제(Co-op) 운영 계획서

구분	리조트 / 워터피아 / 골프장		
	프런트	F&B	조리
수요인원	0명	0명	0명
주요수행업무	콘도 객실 고객응대	식음업장 관리	한식/뷔페 조리 주방 보조업무
1~2주차(1/3~1/12)	입소 및 오리엔테이션 공통교육 (응모복작 / CS교육 / 보건교육 / 안전교육 / 성희롱예방교육) 파트별 사전직무 교육		
3주~9주차 (1/13~2/29)	각 파트 직무별 업무 처리 프로세스 교육 각 파트 직무별 현장실습 수료 및 실습종료		

학생 요건	전공 (인원)	전공 무관(관광학과 우대)
	학년	무관
	학점/ 평점	무관
	요구 역량	서비스역량 우수자 및 성실한 자
	기타 사항	

# 표준 현장실습학기제(Co-op) 운영 계획서

## ■ [붙임1] 표준 현장실습학기제(Co-op) 운영 계획 및 직무기술서

운영과정	▪방학과정 [ v ]	▪학기과정 [ ]	▪방학/학기 연계과정 [ ]
운영유형	▪직무체형형 [ v ]	▪채용연계형 [ ]	
실습기간	24년 7월 1일 ~ 24년 8월 31일		
정규실습 시간	오전 10시 분 ~ 오후 7시 분 (▶휴게시간 1시간 포함하여 작성) 탄력스케줄		
실습요일	월 [ ] 화 [ ] 수 [ v ] 목 [ v ] 금 [ v ] 토 [ v ] 일 [ v ] _ 주5일 탄력 근무		
연장실습 여부	▪연장실습 없음 [ v ] ▪상황별 실시 [ ] ▪주기적/상시적 실시 [ ]		
산재보험 가입	▪참여 학생에 대한 산재보험을 의무 가입함(법적 의무가입 / 미가입시 운영 불가)		
기타사항	▪운영 과정에 대한 별도의 근로계약 체결 여부 Y [ v ] / N [ ] *근로계약 체결 시 관련사항 또는 기타 특이사항 등 기입		

실습지원비	정규실습시간	▪지급기준 : [월/주 기준 중 선택] ▶ [ 월 기준 ] / [ 2,060,740 ]원
	연장실습시간	▪지급기준 : [시간 기준] / [ 14,790 ]원 (*교육부 고시 기준에 따라 작성)
	지급예정일	▪당월 [ ]일 또는 ▪익월 [ 5 ]일 (*익월의 경우 15일 이내 지급)
기타 지원 사항		▪식사 [ v ] ▪교통 [ ] ▪기숙사 [ ] ◀현물지원 사항

현장교육 담당자	부서명	경영지원	성명	이*준	직위	부총지배인
	연락처	033-901-****	휴대폰	010-****-9219		
	이메일	jason@orchidhotel.co.kr				

실습 직무	부서명	객실운영팀
	주소	'실습기관 기본 정보' 상의 주소(위치)와 다른 경우 작성
	직무명	객실운영 및 관리
	교육 목표	● 기본 호텔 업무 습득 및 객실관리. 업무 매뉴얼 숙달
	직무개요	객실관리시스템(RMS) 업무 / 객실 PMS 시스템 습득 (산하 왕스) / 식음 서비스 업무 *호텔 운영의 기본 지식 및 업무로서 꼭 습득하고 이해해야 지원 가능한 호텔 잡 포지션 *PMS, RMS, CMS(예약관리) 시스템의 입문 교육 및 이에 따른 실무 현장 업무 진행 전산 시스템을 기본으로 직원이 객실 현장을 정비하고 인스펙션하여 객실을 판매하는 과정
운영 / 지도 계획	*1주차: 호텔 및 부대시설 안내 / 호텔 기본 용어 및 서비스교육/ 매뉴얼교육/ 고객응대 교육 *2주차: 하우스키핑 교육 / 식음료팀 업무 교육 / 부대시설 관리교육 / 운영관리시스템 숙달 *3주차: 업무 매뉴얼 테스트 *4주차: 객실관리 시스템 교육 및 기본 업무 실시 *5주차: 기본 호텔 업무 실시 / 객실 PMS 교육 *6주차: 기본 호텔 업무 실시 / OTA관리 교육 *7주차: 기본 호텔 업무 실시 / 식음 POS 및 바리스타 교육 *8주차: 기본 호텔 업무 실시 / RMS 프로그램 교육	

학생 요건	전공 (인원)	2명
	학년	3학년 이상
	학점/ 평점	무관
	요구 역량	굿 서비스 마인드 / 굿 커뮤니케이션 스킬
	기타 사항	서비스업 특성상 용모 단정한 학생 지원 요청

[별지 제1호 서식]

# 표준 현장실습학기제(Co-op) 운영 계획서

## ■ [붙임1] 표준 현장실습학기제(Co-op) 운영 계획 및 직무기술서

운영과정	▪방학과정 [ <input type="checkbox"/> ]	▪학기과정 [ <input type="checkbox"/> ]	▪방학/학기 연계과정 [ <input type="checkbox"/> ]
운영유형	▪직무체형형 [ <input type="checkbox"/> ]	▪채용연계형 [ <input type="checkbox"/> ]	
실습기간	2024년 7월 1일 ~ 2024년 8월 31일		
정규실습 시간	오전 08시 00분 ~ 오후 17시 00분, 시간상이 (▶휴게시간 1시간 포함하여 작성)		
실습요일	월 [ <input type="checkbox"/> ] 화 [ <input type="checkbox"/> ] 수 [ <input type="checkbox"/> ] 목 [ <input type="checkbox"/> ] 금 [ <input type="checkbox"/> ] 토 [ <input type="checkbox"/> ] 일 [ <input type="checkbox"/> ]		
연장실습 여부	▪연장실습 없음 [ <input type="checkbox"/> ] ▪상황별 실시 [ <input type="checkbox"/> ] ▪주기적/상시적 실시 [ <input type="checkbox"/> ]		
산재보험 가입	▪참여 학생에 대한 산재보험을 의무 가입함(법적 의무가입/ 미가입시 운영 불가)		
기타사항	▪운영 과정에 대한 별도의 근로계약 체결 여부 Y [ <input type="checkbox"/> ] / N [ <input type="checkbox"/> ] *근로계약 체결 시 관련사항 또는 기타 특이사항 등 기입		

실습지원비	정규실습시간	▪지급기준 : [월/주 기준 중 선택] ▶ [ 월 기준 ] / [ 2,060,740 ]원
	연장실습시간	▪지급기준 : [시간 기준] / [ 14,790 ]원 (*교육부 고시 기준에 따라 작성)
	지급예정일	▪당월 [ 말 ]일 또는 ▪익월 [ ]일 (*익월의 경우 15일 이내 지급)
기타 지원 사항		▪식사 [ <input type="checkbox"/> ] ▪교통 [ <input type="checkbox"/> ] ▪기숙사 [ <input type="checkbox"/> ] ◀현물지원 사항

현장교육 담당자	부서명	지원팀	성명	양*민	직위	매니저
	연락처	043-420-****	휴대폰	010-****-7384		
	이메일	seungmin.yang@daemyungsono.com				

실습 직무	부서명	운영팀
	주소	'실습기관 기본 정보' 상의 주소(위치)와 다른 경우 작성
	직무명	프런트, 컨시어지, 출지원, 부대영업(발권), 수상안전요원, 조리
	교육 목표	*현장실습을 리조트 서비스업 전반적인 실무 습득
	직무개요	*프런트: 객실/입퇴실 관리, 리조트 내 전반적인 상품안내 서비스 *컨시어지: 고객응접 및 환송 서비스, 각 종information 제공 *출지원: 식음업장 오픈/마감 관리, 고객응대 및 테이블 서비스 *부대영업(발권) 오션플레이/부대업장 이용객 안내 및 응대 *수상안전요원 : 오션플레이(워터파크) 내 실내/외 수영장 수상 안전 및 고객 응대 *조리 : 리조트 내 식음 영업장 조리 업무, 주방 환경 및 위생관리
운영 / 지도 계획	1주차: CS교육, 안전교육, 성희롱예방교육 등 법정 및 관련 직무교육 실시 2주차 : 회사 소개, 리조트 내/외부 투어 3주차 : 리조트 내 객실, 부대시설, 식음영업장 이용정보 파악 4주차 : 리조트 내 점검 및 관리 실무 5주차 : 각 파트별 업무 기초 역량 습득 6주차 : 각 파트별 업무 역량 강화(직원/실습생 간 1:1멘토링 실시) 7주차 : 각 파트별 심화 업무 역량 습득 8주차 : 개인업무 다양화 및 전문성 고도화	

학생 요건	전공 (인원)	호텔항공외식경영학과 / 문화관광경영학과 / 스포츠학과 등 인원수 무관
	학년	2학년 이상 (4학년 우대)
	학점/ 평점	무관
	요구 역량	1. 밝은성격과 긍정적인 마인드를 함양한자 2. 대 고객 서비스 마인드를 갖춘자 3. 동일 직종, 직무 아르바이트 경험자
	기타	실습생 채용시 가산점 부여(수습기간 단축)

# 표준 현장실습학기제(Co-op) 운영 계획서

	사항	
--	----	--

## 표준 현장실습학기제(Co-op) 운영계획서

### ■ [붙임1] 표준 현장실습학기제(Co-op) 운영 계획 및 직무기술서

운영과정	방학과정 <input checked="" type="checkbox"/> 학기과정 <input type="checkbox"/> 방학/학기 연계과정 <input type="checkbox"/>
운영유형	직무체험형 <input checked="" type="checkbox"/> 채용연계형 <input type="checkbox"/>
실습기간	2024년 07월 01일 ~ 2024년 08월 18일
정규실습 시간	오전 09시 00분 ~ 오후 18시 00분 (▶ 휴게시간 1시간 포함하여 작성)
실습요일	<input type="checkbox"/> 월 <input type="checkbox"/> 화 <input checked="" type="checkbox"/> 수 <input checked="" type="checkbox"/> 목 <input checked="" type="checkbox"/> 금 <input checked="" type="checkbox"/> 토 <input checked="" type="checkbox"/> 일
연장실습여부	연장실습 없음 <input type="checkbox"/> 상황별 실시 <input checked="" type="checkbox"/> 주기적/상시적 실시 <input type="checkbox"/>
산재보험 가입	▪ 참여 학생에 대한 산재보험을 의무 가입함(법적 의무가입 / 미가입시 운영 불가)
기타사항	▪ 운영 과정에 대한 별도의 근로계약 체결 여부 Y <input type="checkbox"/> N <input checked="" type="checkbox"/>
	교대근무로 인한 스케줄 근무 예정

실습지원비	정규실습시간	▪ 지급기준: [월/주 기준 중 선택] ▶ 월 기준 / 2,060,740 원
	연장실습시간	▪ 지급기준: 1시간 기준 / 14,790 원 (*교육부 고시 기준에 따라 작성)
	지급예정일	▪ 익월10일 (*익월의 경우 15일 이내 지급)
기타지원사항		식사 <input checked="" type="checkbox"/> 교통 <input checked="" type="checkbox"/> 기숙사 <input checked="" type="checkbox"/> ◀ 현물지원 사항

현장교육 담당자	부서명	인사혁신팀	성명	김 * 진	직위	매니저
	연락처	064-729-****	휴대폰	010-****-5024		
	이메일	ejkim@ramadajeju.co.kr				

실습 직무	부서명	인사혁신팀
	주소	제주특별자치도 제주시 탐등로 66 라마다프라자제주호텔
	직무명	서비스직
	교육 목표	호텔 객실부문(하우스키핑, 컨시어지) 운영 방법 및 서비스 마인드 * 호텔 식음료 업장(F&B) 운영 방법 및 서비스 마인드
	직무개요	* 객실을 청결하게 정비, 정돈하여 고객에게 판매할 수 있도록 생산하는 업무를 하며 쾌적한 객실 환경을 제공함으로써 고객의 만족도를 높여 재방문에 영향을 주는 하우스키핑 - 퇴숙고객이 객실에 두고간 분실물 관리 - 객실내 설치된 미니바 점검, 운영 - 객실 비품 및 소모품 공급 * 호텔에서 고객을 위한 최상의 서비스를 제공하며 로비에서 투숙객의 요구사항을 들어주는 일종의 비서 서비스를 지원하는 컨시어지 - 투숙객과 함께 여행 스케줄 작성 및 예약 업무 - 일대 관광, 쇼핑, 교통 등 여행과 관련된 모든 정보 제공  *호텔 레스토랑 식음료 서비스 및 연회 행사 지원 - 고객 환송 및 테이블 점검 - 고객들의 요구와 의견을 듣고 신속하고 친절하게 대응하여 만족도를 높이는 것이 중요하며 고객들과의 원활한 커뮤니케이션과 문제 해결능력 요구됨 - 고객이 사용한 식기류 정리 및 다음 손님을 위한 테이블 세팅
운영 / 지도 계획	1. 입문교육(공통) - 회사 조직 현황 및 개요 - 법정관리교육 이수 2.. 객실: 고객 응대 및 객실부서 운영 체계 익히기 식음: 고객응대 및 식음료 서비스 - 환영, 환송 - 음식 서비스 및 주문 받는 방법 - 음료 제조 및 재고 관리 등 3. 시설물 점검 및 업장 정리정돈 - 업장 시작 전 시설물 점검 - 테이블 및 의자 배치 상태 및 청결 상태 확인 등	

학생 요건	전공 (인원)	관광경영학과 (7), 호텔관광경영학부 (7), 호텔항공외식경영학과 (7), 항공서비스학과 (7)
-------	---------	---

	학년	학년무관 학년무관 학년무관 학년무관
	학점	무관
	요구 역량	교대근무 및 스케줄 근무로 인해 육체적으로 피로할 수 있으나 호텔 전반적인 업무를 배우고 싶은 마음이 강하며, 고객에게 선뜻 먼저 다가갈 수 있는 친화력을 가진 자
	기타 사항	

[별지 제1호 서식]

# 표준 현장실습학기제(Co-op) 운영 계획서

## ■ [붙임1] 표준 현장실습학기제(Co-op) 운영 계획 및 직무기술서

운영과정	▪방학과정 [ <input type="checkbox"/> ]	▪학기과정 [ <input type="checkbox"/> ]	▪방학/학기 연계과정 [ <input type="checkbox"/> ]
운영유형	▪직무체험형 [ <input type="checkbox"/> ]	▪채용연계형 [ <input type="checkbox"/> ]	
실습기간	2024년 7월 1일 ~ 2024년 8월 31일		
정규실습 시간	오전 9시 00분 ~ 오후 6시 00분 (▶휴게시간 1시간 포함하여 작성)		
실습요일	월 [ <input type="checkbox"/> ] 화 [ <input type="checkbox"/> ] 수 [ <input type="checkbox"/> ] 목 [ <input type="checkbox"/> ] 금 [ <input type="checkbox"/> ] 토 [ <input type="checkbox"/> ] 일 [ <input type="checkbox"/> ]		
연장실습 여부	▪연장실습 없음 [ <input type="checkbox"/> ] ▪상황별 실시 [ <input type="checkbox"/> ] ▪주기적/상시적 실시 [ <input type="checkbox"/> ]		
산재보험 가입	▪참여 학생에 대한 산재보험을 의무 가입함(법적 의무가입 / 미가입시 운영 불가)		
기타사항	▪운영 과정에 대한 별도의 근로계약 체결 여부 Y [ <input type="checkbox"/> ] / N [ <input type="checkbox"/> ] *근로계약 체결 시 관련사항 또는 기타 특이사항 등 기입		

실습지원비	정규실습시간	▪지급기준 : [월/주 기준 중 선택] ▶ [ 월 기준 ] / [ 1,545,555 ]원
	연장실습시간	▪지급기준 : [시간 기준] / [ 14,790 ]원 (*교육부 고시 기준에 따라 작성)
	지급예정일	▪당월 [ 25 ]일 또는 ▪익월 [ ]일 (*익월의 경우 15일 이내 지급)
기타 지원 사항		▪식사 [ <input type="checkbox"/> ] ▪교통 [ <input type="checkbox"/> ] ▪기숙사 [ <input type="checkbox"/> ] ◀현물지원 사항

현장교육 담당자	부서명	인증1본부	성명	김*걸	직위	전무
	연락처	02-6905-****	휴대폰	010-****-9479		
	이메일	f3fkim@hanmail.net				

실습 직무	부서명	친환경인증본부
	주소	동일
	직무명	에너지절약계획서 등 인증관련 업무
	교육 목표	*실무 인증관련 서류의 작성 및 인허가 완료 프로세스 이해 *관련분야 취업시 사전 이해도 제고
	직무개요	*인허가에 필요한 에너지절약계획서를 CAD도면 등을 검토하여 법적기준을 준수하고, 전반적인 평균 열관류율이 적합한지 체크
	운영 / 지도 계획	*1주차 : 에너지절약계획서 작성 업무 이해 및 CAD를 활용한 검토기법 습득 *2주차 : 건물의 외벽에 대한 이해 및 외피 규정 및 면적 산출 *3주차 : 에너지절약계획서 작성 업무 *4~8주차 : 실습내용 반복 및 확인

학생 요건	전공 (인원)	건축공학과 2명 선발
	학년	4학년 이상(졸업예정자 우대)
	학점/ 평점	2.5 이상
	요구 역량	기본적 AUTOCAD 역량 필수
	기타 사항	

## 표준 현장실습학기제(Co-op) 운영계획서

### ■ [붙임1] 표준 현장실습학기제(Co-op) 운영 계획 및 직무기술서

운영과정	방학과정 <input checked="" type="checkbox"/> 학기과정 <input type="checkbox"/> 방학/학기 연계과정 <input type="checkbox"/>
운영유형	직무체험형 <input checked="" type="checkbox"/> 채용연계형 <input type="checkbox"/>
실습기간	2024년 07월 01일 ~ 2024년 08월 31일
정규실습 시간	오전 09시 00분 ~ 오후 18시 00분 (▶ 휴게시간 1시간 포함하여 작성)
실습요일	<input checked="" type="checkbox"/> 월 <input checked="" type="checkbox"/> 화 <input checked="" type="checkbox"/> 수 <input checked="" type="checkbox"/> 목 <input checked="" type="checkbox"/> 금 <input type="checkbox"/> 토 <input type="checkbox"/> 일
연장실습여부	연장실습 없음 <input checked="" type="checkbox"/> 상황별 실시 <input type="checkbox"/> 주기적/상시적 실시 <input type="checkbox"/>
산재보험 가입	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ 참여 학생에 대한 산재보험을 의무 가입함(법적 의무가입 / 미가입시 운영 불가)</li> </ul>
기타사항	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ 운영 과정에 대한 별도의 근로계약 체결 여부 Y <input type="checkbox"/> N <input checked="" type="checkbox"/></li> </ul>
	* 근로계약 체결 시 관련사항 또는 기타 특이사항 등 기입

실습지원비	정규실습시간	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ 지급기준: [월/주 기준 중 선택] ▶ 월 기준 / 2,070,000 원</li> </ul>
	연장실습시간	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ 지급기준: 1시간 기준 / 14,790 원 (*교육부 고시 기준에 따라 작성)</li> </ul>
	지급예정일	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ 당월31일 (*익월의 경우 15일 이내 지급)</li> </ul>
기타지원사항		식사 <input type="checkbox"/> 교통 <input type="checkbox"/> 기숙사 <input type="checkbox"/> ◀ 현물지원 사항

현장교육 담당자	부서명	개발	성명	최 * 서	직위	대표
	연락처	02-1661-****	휴대폰	010-****-7808		
	이메일	dev@mobileappdev.kr				

실습 직무	부서명	개발
	주소	서울 노원구 초안산로 12 인덕대학교 연지스퀘어
	직무명	SW 개발
	교육 목표	ICT 인턴의 첫 번째 상용화 프로젝트를 성공적으로 이끌어 내는 조력자” 모바일 앱 개발 협동조합 분야 : SW 개발
	직무개요	ICT 인턴의 첫 번째 상용화 프로젝트를 성공적으로 이끌어 내는 조력자 모바일 앱 개발 협동조합 분야 : SW 개발 [개발 분야] - 백엔드 개발자 - 앱개발자 * React Native/플러터/Android Studio/Xcode 중 1개 이상 사용 가능자 - 웹개발자 * 웹개발(프론트엔드) 가능자 - 유니티 AR,3D 개발 - AI 데이터 개발 ※ 깃허브 URL 또는 포트폴리오 필수 제출 기업 현장실습 후기 <a href="https://url.kr/o87zmf">https://url.kr/o87zmf</a> - 대표자 소개 <a href="https://url.kr/6hsqa1">https://url.kr/6hsqa1</a> <a href="https://blog.naver.com/sw_maestro/221560164340">https://blog.naver.com/sw_maestro/221560164340</a>
운영 / 지도 계획	ICT 인턴의 첫 번째 상용화 프로젝트를 성공적으로 이끌어 내는 조력자” 모바일 앱 개발 협동조합 다양한 현장 실습 후기를 아래의 후기를 통해 직접 확인해 보시기 바랍니다.	

		<a href="https://han.gl/HIWfW">https://han.gl/HIWfW</a> <ul style="list-style-type: none"> <li>◦ 지도 인력 정보 : 최원서</li> <li>◦ 지도 시간 : 1주일 당 10시간 이상</li> <li>◦ 지도 형태 : 당사의 개발 업무 매뉴얼을 기반으로 지도 인력의 교육을 진행하고, 향후 본 '서비스' 프로젝트에 직접적으로 참여함</li> <li>◦ 지도 방식 : 교육을 진행한 후 현장 실습생과 협의하여 현장실습생에 맞는 분야에 대한 교육 지도 진행</li> </ul>
--	--	--

학생 요건	전공 (인원)	컴퓨터공학과 (1) , IT소프트웨어학과 (1)
	학년	학년무관 학년무관
	학점	무관
	요구 역량	
	기타 사항	

■ [붙임1] 표준 현장실습학기제(Co-op) 운영 계획 및 직무기술서

운영과정	▪방학과정 [ o ]	▪학기과정 [ ]	▪방학/학기 연계과정 [ ]
운영유형	▪직무체험형 [ o ]	▪채용연계형 [ ]	
실습기간	2024년 7월 1일 ~ 2024년 8월 11일		
정규실습 시간	오전 8시 30분 ~ 오후 17시 30분 (▶휴게시간 1시간 포함하여 작성) ※ 스케줄 근무에 따라 변동가능		
실습요일	월 [ o ] 화 [ o ] 수 [ o ] 목 [ o ] 금 [ o ] 토 [ o ] 일 [ o ]		
연장실습 여부	▪연장실습 없음 [ ] ▪상황별 실시 [ o ] ▪주기적/상시적 실시 [ ]		
산재보험 가입	▪참여 학생에 대한 산재보험을 의무 가입함(법적 의무가입 o / 미가입시 운영 불가)		
기타사항	▪운영 과정에 대한 별도의 근로계약 체결 여부 Y [ o ] / N [ o ] *근로계약 체결 시 관련사항 또는 기타 특이사항 등 기입		

실습지원비	정규실습시간	▪지급기준: [월/주 기준 중 선택]▶ [ 월 기준] / [ 2,090,000 ]원
	연장실습시간	▪지급기준: [시간 기준] / [ 15,000 ]원 (*교육부 고시 기준에 따라 작성)
	지급예정일	▪당월 [ 말 ] 일 또는 ▪익월 [ ] 일 (*익월의 경우 15일 이내 지급)
기타 지원 사항	▪식사 [ o ] ▪교통 [ ] ▪기숙사 [ o ] ◀현물지원 사항	

현장교육 담당자	부서명	운영지원 1	성명	이*근	직위	매니저
	연락처	033-439-****	휴대폰	010-****-7109		
	이메일	jaegeun.lee@daemyungsono.com				

실습 직무	부서명	운영지원1
	주소	'실습기관 기본 정보' 상의 주소(위치)와 다른 경우 작성
	직무명	프린트, 컨시어지, 조리보조, 출지원, 펫트레이너, 출지원(통합직무), 시설보수
	교육 목표	*호텔/리조트 산업의 구조 이해 및 서비스마인드 함양 *
	직무개요	*고객 맞춤 컨시어지 서비스 제공 또는 식음서비스 제공/업장관리 *고객 맞춤 서비스 제공 및 식음서비스, 펫전용 서비스 제공/업장관리 *호텔/리조트 시설을 관리보조 * *
운영 / 지도 계획	* 1주 기본서비스 교육, 회사소개, 각 영업장 소개 및 특성교육, 기초 법률 교육 * 2주 객실 상품 타입교육 및 영업장 위치 시설물 안내 등 / 레스토랑 테이블 서비스 안내·업장 메뉴 숙지 등 / 레시피 및 관련 재료 손질 등 * 3주 객실 상품 타입교육 및 영업장 위치 시설물 안내 등 / 레스토랑 테이블 서비스 안내·업장 메뉴 숙지 등 / 레시피 및 관련 재료 손질 등 * 4주 객실 상품 타입교육 및 영업장 위치 시설물 안내 등 / 레스토랑 테이블 서비스 안내·업장 메뉴 숙지 등 / 레시피 및 관련 재료 손질 등 * 5주 업무프로세스 숙지 및 숙달, 업무 시 주의사항 숙지 및 숙달 * 6주 업무프로세스 숙지 및 숙달, 업무 시 주의사항 숙지 및 숙달 * * *	

학생 요건	전공 (인원)	서비스 관련학과 및 조리학과(20명)
	학년	무관
	학점/ 평점	무관
	요구 역량	서비스마인드 우수자, 신체건강한자 단, 조리직무는 조리관련 학과 必
	기타 사항	

■ [붙임1] 표준 현장실습학기제(Co-op) 운영 계획 및 직무기술서

운영과정	• 방학과정 [ O ]	• 학기과정 [ ]	• 방학/학기 연계과정 [ ]
운영유형	• 직무재형성 [ O ]	• 채용연계형 [ ]	
실습기간	20 24 년 7 월 1 일 ~ 20 24 년 8 월 11 일		
정규실습 시간	오전 8 시 30 분 ~ 오후 5 시 30 분 * 스케줄 근무에 따라 변동가능		
실습요일	월 [ O ]	화 [ O ]	수 [ O ] 목 [ O ] 금 [ O ] 토 [ O ] 일 [ O ]
연장실습 여부	• 연장실습 없음 [ ]	• 상형별 실시 [ O ]	• 주기적/상시적 실시 [ ]
산재보험 가입	• 참여 학생에 대한 산재보험을 의무 가입함(암적 의무가입 / 미가입시 운영 불가)		
기타사항	• 운영 과정에 대한 별도의 근로계약 체결 여부 Y [ O ] N [ ] * 근로계약 체결 시 관련사항 또는 기타 특이사항 등 기입		

실습지연비	정규실습시간	• 지급기준 : [월/주 기준 중 선택]• [ 월 ] 기준 / [ 2,090,000 ]원
	연장실습시간	• 지급기준 : [시간 기준] [ 15,000 ]원 (*교복부 고시 기준에 따라 작성)
	지급예정일	• 월월 [ 말 ]일 또는 • 학월 [ ]일 (*학월의 경우 15일 이내 지급)
기타 지원 사항	• 식사 [ O ]	• 교통 [ ]
		• 기숙사 [ O ]
		• 현물지원 사항

현장실습학기제 참여 부서 및 담당자 정보						실습조건		모집 대상 및 자격 조건(학생)					실습 직무				
순번	부서명	담당자명/직위	연락처	휴대폰	이메일	상단 내용 또는 근무지 등이 다른 경우	경력	인원	학년	학점/평점	요구 역량	기타사항	직무명	교육 목표	직무 개요	운영 / 지도 계획	
1	운영지원	이재근/메니지	033-439-7841	010-8508-7109	jaegeun.lee@daemyungsono.com	지사에서 실습진행	무관(단 조리적무는 조리와 必)	00명	무관	무관	서비스마인드 우수자, 신채권강한자		프린트	호텔/리조트 산업의 구조 이해 및 서비스마인드 함양	고객 맞춤 컨시어지 서비스 제공 또는 식음서비스 제공/업장관리	1주 기본서비스 교육, 회사소개, 각 영업장 소개 및 특성교육, 기초 법률 교육 2주 객실 상품 도입교육 및 영업장 위치 시설물 안내 등 레스토랑 테이블 서비스 안내/업장 매뉴 숙지 등 레시피 및 관련 자료 손실 등 3주 객실 상품 도입교육 및 영업장 위치 시설물 안내 등 레스토랑 테이블 서비스 안내/업장 매뉴 숙지 등 레시피 및 관련 자료 손실 등 4주 객실 상품 도입교육 및 영업장 위치 시설물 안내 등 레스토랑 테이블 서비스 안내/업장 매뉴 숙지 등 레시피 및 관련 자료 손실 등 5주 객실 상품 도입교육 및 영업장 위치 시설물 안내 등 레스토랑 테이블 서비스 안내/업장 매뉴 숙지 등 레시피 및 관련 자료 손실 등 6주 업무프로세스 숙지 및 숙달 업무 시 주의사항 숙지 및 숙달 7주 업무프로세스 숙지 및 숙달 업무 시 주의사항 숙지 및 숙달 8주 업무프로세스 숙지 및 숙달 업무 시 주의사항 숙지 및 숙달	
2													컨시어지				
3													조리보조				
4													출지원				
5													핏트레이너				
6													시설보수				